Weinquelle
Ihr Qualitätsfachhandel für Weine und Spirituosen

Castello Di Ama, Merlot IGT L'Apparita, 2019, Toscana

Italien - Toscana

Jahrgang 2019 - 0,75 Liter - 14,5 % vol

Enthält Sulfite

€ 332,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 249,00

Artikel: 2019 Merlot IGT L'Apparita Castello Di Ama Toscana
Land: Italien
Anbaugebiet: Toskana
Kategorie: Rotwein trocken
Klassifizierung: IGT, Indicazione Geografica Tipica
Erzeuger: Castello Di Ama
Rebsorte: 100 % Merlot
Alkohol: 14,5 % vol
Restzucker:
Säure: 5,23 g/l
Farbe: Purpurrot mit violetten Nuancen. Undurchdringlich.
Aroma: Raffiniert und elegant in der Nase. Aromen von roten und schwarzen Früchten, Lavendel, Minze, Salbei, Gewürzen, neuem Leder und Nelken. Im Finale eine balsamische Note. Vielschichtig, parfümiert und wunderschön nuanciert.
Geschmack: Äußerst elegant am Gaumen mit reicher Konzentration der Frucht, saftiger und heller Säure.
Auszeichnungen: Galloni/Robert Parker 98+

L'Apparita, der erste reinrassige Merlot, der in der Toskana erzeugt wurde, ist seit seiner ersten Ernte im Jahr 1985 ein ikonischer Wein. Der Cru L'Apparita besteht aus zwei Parzellen an der Spitze des Weinbergs Bellavista. Die Reben wurden 1975 mit Canaiolo und Malvasia Bianca gepflanzt und 1982 mit Merlot, dem Klon Nr. 342, neu bepflanzt. Das offene Erziehungssystem und die überwiegend lehmigen Böden machen diesen Cru zu einem Kronjuwel in der Welt des Weinbaus. Seit dem ersten Jahrgang hat dieser Wein seinen einzigartigen Ausdruck beibehalten, bei dem die charakteristischen Merkmale des Merlot durch das Terroir von Ama hervorgehoben werden.

KLIMA
Die Weinlese 2019 war von kalten Temperaturen und erheblichen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht geprägt. Nach einem Schneefall im Januar war der Februar mild und die Temperaturen begannen zu steigen. Der kalte und regnerische Vorfrühling wirkte sich auf den Fruchtansatz aus und führte zu einem Rückgang der Trauben pro Rebstock. Der Sommer, warm und trocken, kam Mitte Juni. Die Ernte begann am 5. September und endete am 10. Oktober. Nach mehreren Proben und organoleptischen Analysen in den Weinbergen und im Labor wurde die Ernte von Hand in 10-12-kg-Kisten durchgeführt.

WEINBEREITUNG
Die Weinbereitung erfolgte mit Hilfe von Hefen in Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 30/33 °C, mit manuellem Umpumpen und einer Gesamt-Cuvaison von 28 Tagen. Nach dem ersten Abstich wurde der Wein für die malolaktische Gärung in Stahltanks umgefüllt.

VEREDELUNG
Nach der malolaktischen Gärung wurde der Wein für ca. 14 Monate in Barriques aus feinem Eichenholz ausgebaut, von denen 50 % neu und der Rest Barriques aus dem zweiten Durchgang waren.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Italien

Unternehmen: Castello Di Ama

Anschrift: Località Ama, 53013 Gaiole in Chianti, Siena - Italia